

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ХЛЕБОПЕКАРНЫХ СМЕСЕЙ, КАК АЛЬТЕРНАТИВА ТРАДИЦИОННЫМ СПОСОБАМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА

Сангалова Е. Д. (Национальный исследовательский университет ИТМО)

Научный руководитель – к.э.н., доцент, Павлова Е. А.
(Национальный исследовательский университет ИТМО)

Сегодня можно отметить широкое развитие хлебопекарной индустрии в совершенно различных направлениях. Свой вклад в развитие отрасли вносят производители пищевых ингредиентов, разрабатывающие добавки, повышающие срок хранения, вкус, запах и цвет хлеба, сокращающие срок изготовления хлебобулочных изделий, но не влияющие на качество продукции и ее состав.

Введение. В последнее время население развитых стран сталкивается с различными проблемами в области питания. Все большее количество людей стараются заменить привычные продукты на более здоровые альтернативы, увеличить количество пищевых волокон, витаминов и минеральных веществ в рационе.

Основная часть. Одним из наиболее важных продуктов первой необходимости и постоянного спроса в России являются хлебобулочные изделия, вследствие чего рынок хлеба является важной частью экономики страны. Хлеб и хлебобулочные изделия встречаются в потребительской корзине практически каждого россиянина, однако следует отметить существование некоторых факторов, влияющих на изменение объема спроса.

Тренды рынка пищевой промышленности не обошли стороной и хлебобулочную отрасль. На рынке наблюдается спад. Отказ потребителей от употребления хлеба обусловлен общемировой тенденцией и является подтверждением гипотезы о том, что рынок хлеба подходит к этапу спада. Основные причины отказа от употребления хлеба, следующие: рекомендация лечащего врача; проблемы со здоровьем; непереносимость глютена; невозможность найти вкусный хлеб; большое содержание калорий в хлебе; следование тренду ведения здорового образа жизни.

Потребитель хочет видеть разнообразные сорта хлеба на полках магазинов. Новаторами на рынке хлебобулочных изделий являются нишевые и крафтовые виды хлебобулочных изделий, которые представляют собой ответ на запрос потребителя в разнообразии гастрономических экспериментов. Хлеб постепенно перестает быть дополняющим продуктом и становится самостоятельной продуктовой единицей, основные требования к которой – свежесть, качество и необычная рецептура.

Хлеб все чаще рассматривается производителями и потребителями в качестве функционального продукта питания, с помощью которого в организм поступают необходимые вещества. В последнее время во всем мире, в том числе и в России появляется широкий ассортимент хлебобулочных изделий для функционального и диетического питания. Многие предприятия, производящие хлеб, начали отказываться от полного цикла производства хлеба и стали активно использовать хлебопекарные смеси, чтобы снизить затраты и увеличить объем готовой продукции.

В состав хлебопекарных смесей входят различные компоненты, каждый из которых обогащает ее полезными для потребителя свойствами, а соотношение составляющих подобрано так, чтобы способствовать повышению пищевой ценности готовой продукции. Изделия, приготовленные с помощью хлебопекарных смесей ничем, не уступают по качеству хлебу, испеченному полным циклом.

Готовые смеси для приготовления хлеба имеют ряд преимуществ:

- Смеси позволяют расширить ассортимент готовой продукции. Использование смеси помогает обрести уверенность в том, что конечное изделие с высокой вероятностью будет иметь вкус и аромат, которых должен быть присущ ему.

- Использование смесей позволяет сократить время на производство.

- Расширение конкурентоспособного ассортимента за счет производства элитных сортов хлеба, обладающих утонченным вкусом и привлекательным внешним видом.

- Увеличение срока хранения готовых изделий, а как следствие из этого – увеличение срока реализации.

- Создание гибкого технологического процесса для предприятий средней и малой мощности.

Можно отметить, что ассортимент хлебопекарных смесей, представленных на рынке в настоящее время достаточно разнообразен. Обычно основу таких смесей составляют продукты растительного происхождения: зерно, бобовые, семена, пряности, сушеные овощи и фрукты, орехи. Функциональные смеси обычно в своем составе содержат дополнительные витаминные премиксы и минеральные соли. В таблице 1 рассмотрены основные функции компонентов, наиболее часто входящих в состав хлебопекарных смесей.

Смеси для хлеба могут быть представлены как в виде порошков, содержащих исключительно различные улучшители, так и в виде «готовой» смеси их сухих компонентов в которую необходимо лишь добавить воды в соответствии с рекомендациями производителя.

Развитие технологий позволяет перестать воспринимать хлеб, как продукт с очень коротким сроком годности и дает возможность использовать заготовки, импорт которых растет постоянно.

Выводы. Развитие хлебопекарной промышленности важно осуществлять на базе внедрения последних технологических и инновационных разработок. Необходимо увеличивать производство хлеба с необычным составом, различными вкусовыми добавками, улучшителями, повышающими качество и биологическую ценность. Использование хлебопекарных смесей – альтернатива традиционным способам приготовления теста, снижения риска получить некачественный конечный продукт, экономия денежных и временных ресурсов.

Сангалова Е.Д. (автор)

Подпись

Павлова Е.А. (научный руководитель)

Подпись